

*Das Team vom Hotel Schöna
wünscht Ihnen
einen guten Rutsch in das Jahr 2026*

Einlass:

17.30 Uhr Empfang mit Champagner & Fingerfood
Beginn vom Abendessen: 19.00 Uhr

Softgetränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser
Bad Pyrmont Gourmet Naturell

Sekt und Wein

Hausmarke Sekt
Alkoholfreier Sekt mit Maracujasaft
Sprizz Aperol, Lillet Wild Berry, Looping
(Johannisbeersaft, aufgefüllt mit Sekt)
Hauswein Weiß, Hauswein Rosé, Hauswein Rot

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Orangen - und Zitronenlimonade
Orangensaft, Apfelsaft
Johannisbeersaft, Maracujasaft
Bitter Lemon, Ginger Ale
Schweppes Wild Berry
Tonic Water
Effect Energy

Frischgebrautes Bier

Wolters Pils, Wolters Alkoholfrei
Einbecker Dunkel, Malzbier
Maiser's Weizenbier, Maisel's Weizenbier Alkoholfrei

Teeauswahl

Earl Grey, Kamille, Pfefferminz, Darjeeling Royal, Früchte natur

Dallmayrs Kaffeespezialitäten

Café Creme, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Spirituosenauswahl

Aalborg Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit
Grappa, Vodka, Ouzo, Sambuca, Birnengeist, Kirschwasser, Himbeergeist
Bacardi Superior Rum, Havana Club, Tequila
Erdbeer Limes, Baileys, Amaretto, Mackenstedter rot und grün
Jägermeister, Fernet-Branca, Ramazzotti, Averna
Jim Beam (Bourbon), Ballantines (Scotch), Captain Morgan
Asbach Uralt, Gordons Gin, Pernod, Fürst Bismarck, Malteser Kreuz Aquavit

Vorspeise am Tisch serviert

Lachscarpaccio mit Limetten-Crème-fraîche
Wildkräutersalat und Wasabi-Vinaigrette
Couvert und dreierlei Dip



Suppe am Tisch serviert

Champagner-Crèmesuppe mit Thymian-Croûtons



Danach weiter an unserem Silvesterbuffet

Duett vom Rind – rosa gebratener Rinderrücken mit Speckbohnen und
geschmorten Bäckchen mit Barolojus und Kartoffelstrudel

Italienisches Zitronen-Maishähnchenbrustfilet
mit mediterranem Gemüse und kleinen Meersalz-Ofenkartoffeln

Gebratenes Kabeljaufilet mit Safransauce, Marktgemüse und Kräuterreis

Pasta Speziale:

Hausgemachte Tagliatelle mit Parmesansauce,
frittiertem Rucola, gebratenen Waldpilzen,
Pinienkernen und Parmesanspänen



Dessertteller am Tisch serviert

Champagnercreme im Baumkuchenmantel mit Birnenparfait
und Nougat-Praline

Zur Mitternacht

Rollmöpfe mit Brötchen
Kleine Frikadellen mit Senf und kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat
Belegte Brote mit Harzer Käse und Griebenschmalz
Zwiebelmett und Jägermett mit Baguette
Mini Berliner

Menü inklusive aller Getränke: € 150,00 pro Person

Preis mit Zimmer: € 190,00 pro Person im Doppelzimmer
€ 220,00 pro Person im Einzelzimmer
Inklusive Frühstück am 1. Januar 2026 von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

